

УДК 663.2

Маг. О. В. Быкова, П. Д. Лутошкин
Рук. И. К. Гиндулин, Т. Б. Авсеенкова
УГЛТУ, Екатеринбург

ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА КАЧЕСТВО ВИНА (НА ПРИМЕРЕ КАБЕРНЕ СОВИНЬОН)

Вино – это ферментированный алкогольный напиток, получаемый в результате естественного брожения виноградного сока без добавления спирта или сахара в процессе брожения. Сорт винограда является самым важным фактором, влияющим на вкус и качество вина. Но один и тот же сорт ягод будет отличаться вкусом и ароматом, если выращен в разных регионах. Влияет эта особенность и на вино, которое производят из этого сорта. Поэтому французами был придуман термин «терруар» – сочетание природных условий, в которых растёт виноград и которые определяют букет и потенциал вина перед его выдержкой. В это понятие входят: почвы, климат, расположение и окружение виноградника (высота над уровнем моря, наклон виноградника к солнцу, близость леса и водоёмов), биологическая среда (растения, животные, микроорганизмы, которые населяют местность около виноградников).

В связи с этим целью данной работы являлось сравнение вкусовых характеристик вин, изготовленных из одного сорта винограда, но из разных стран (в регионе Лангедок-Руссийон Франции и в Краснодарском крае России).

Для сравнения были взяты вина Каберне Совиньон «Семейный резерв», Сикоры, 2015 г. и Les Jamelles, Cabernet Sauvignon, Pays d'Oc IGP, 2015.

Cabernet Sauvignon «Семейный резерв» – красное сухое вино из Краснодарского края. Красивые ухоженные виноградники имения Сикоры высажены в живописной местности между Новороссийском и Анапой. Урожай собирают вручную. Проводится гребнеотделение и мацерация в течение суток при температуре 12–14 °С. Затем сусло ферментируется на мезге при температуре 24–26 °С в течение двух-трех недель. Часть вина выдерживается в стальных емкостях, часть – во французских дубовых бочках средней степени обжига [1].

Les Jamelles, Cabernet Sauvignon – красное сухое вино, созданное из одноименного сорта винограда, который произрастает на 15–20-летних виноградных лозах. Виноградники расположены в апелласьоне Лангедок, между Montpellier и Sète, недалеко от побережья Средиземного моря. Малолактическая ферментация с регулярной перекачкой сусла проходит в емкостях из нержавеющей стали. Выдерживается вино полгода в чанах (90–95 %) и в дубовых бочках (5–10 %) [2].

На цвет, аромат и вкус вина влияет многое: сорт винограда, спелость винограда, место произрастания, метод виноделия, выдержка вина.

Красящее вещество вина объясняется наличием пигментов в кожице ягод винограда. Интенсивность пигментов различна для разных сортов винограда. Вино, изготовленное из винограда сорта Каберне Совиньон, характеризует темно-гранатовая окраска. Степень пигментации виноградной кожицы зависит от степени спелости ягод, поэтому интенсивность окраски вина находится в прямой зависимости от года сбора урожая [3]. Если говорить о цвете сравниваемых нами вин, то можно сказать, что оба вина изготовлены из спелого сорта винограда Каберне Совиньон.

Черная смородина – «фирменный» аромат Каберне Совиньона, который присутствует в обоих винах. В зависимости от возраста и того, сколько времени вино выдерживалось в бочках, в аромате и вкусе можно найти сливу, ежевику, зеленый перец, дым.

Происхождение вина сильно влияет на его вкусовые качества. Les Jamelles Cabernet Sauvignon сочетает в себе характеристики сорта Каберне Совиньон и нотки терруара, сохраняя при этом определенную элегантность. Виноград для этого вина поступает частично из виноградников, расположенных у подножия гор Севенны, между городами Ним (виноградники отражают терруар, добавляют ароматы специй) и Безье (тяжелые глинистые и известняковые почвы придают фруктовость), а частично из долины Од неподалеку от Каркассона (известняковые почвы структурируют и добавляют насыщенности).

Виноградники имения Сикоры расположены в районе Новороссийска. Этот терруар назван Семигорье. Невысокие хребты вокруг Новороссийска формируют своего рода «чашу», защищенную с юга и севера от холодных воздушных масс. Характерными особенностями терруара Семигорье являются сланцево-мергелевые почвы с хорошей дренированностью и мягкий климат с коротким морозным периодом. Такой тип почв придает винам аристократичности, делая их сухими-тонкими и с хорошей кислотностью. В винах чувствуется та самая минеральность с тонкой дымной ноткой.

За вкусовые качества вина отвечают летучие и нелетучие вещества, воздействующие на разные зоны языка. Одни из таких веществ – это танины, или дубильные вещества, которые присутствуют в описании обоих сравниваемых вин. Они находятся исключительно в винах, изготовленных из красного винограда, попадая в винное сусло из кожицы ягод во время мацерации. Качество и количество дубильных веществ зависят от ряда факторов: спелости винограда, продолжительности мацерации, сорта винограда. Дубильные вещества определяют структуру вина, его строение. Во рту они производят вяжущее ощущение (или ощущение сухости) [3].

Послевкусие – важный элемент качества вкуса вина. Чем устойчивее послевкусие, тем выше качество вина.

Сравнительная характеристика составлялась на основе дегустационных отзывов людей в Интернете, она представлена в таблице.

Дегустационные отзывы вин Каберне Совиньон «Семейный резерв», Сикоры, 2015 г. и Les Jamelles, Cabernet Sauvignon, 2015 г.

Анализ	Отзыв о вине Sikory Каберне Совиньон «Семейный Резерв» Сикоры Семигорье 2015	Les Jamelles Cabernet Sauvignon 2015
Визуальный анализ (цвет вина)	Глубокий красно-рубиновый	Насыщенный темно-красный
Обонятельный анализ (аромат вина)	Доминирует характерное переплетение ароматов чёрной смородины, ежевики, чернослива с нюансами лакрицы чёрного перца	Яркие ароматы черной смородины, земляники, ванили и сливы сочетаются с ароматами зеленого перца и нотами корицы, мяты, меда и орехов
Вкусовой анализ (вкус и послевкусие вина)	Имеет легкую минеральность (почва), еле ощутимые тона специй (перец, ваниль), мягкую фруктовость (а именно легкие нотки переспелых темных ягод, легкие оттенки джема из слив), дополненную бархатными танинами и долгим послевкусием с нюансами кофе и легкого дымка	Обладает полным, щедрым, хорошо сбалансированным вкусом с нотками вишни, черной смородины и ежевики, дополненными травяными и древесными акцентами. Бархатные танины приятно присутствуют и сопровождают долгое послевкусие с оттенками кедра и грецкого ореха

Таким образом, можно сказать, что вина Каберне Совиньон «Семейный резерв», Сикоры, 2015 г. и Les Jamelles, Cabernet Sauvignon, 2015 г. имеют схожесть во вкусах и ароматах из-за использованного для производства одного и того же сорта винограда Каберне Совиньон. Но также эти вина отражают особенность своих терруаров и способы изготовления, что далее и повлияло на разницу вкусов и ароматов вин.

Библиографический список

1. Вино Сикоры, Каберне Совиньон «Семейный Резерв»: сайт. – URL: <https://ekb.winestyle.ru/products/Sikory-Cabernet-Sauvignon-Family-Reserve-2015.html> (дата обращения: 10.11.2020).
2. Вино Les Jamelles, Cabernet Sauvignon: сайт. – URL: <https://ekb.winestyle.ru/products/Les-Jamelles-Cabernet-Sauvignon-Pays-d-Oc-IGP-2018.html> (дата обращения: 10.11.2020).
3. Вино. Самая полная энциклопедия / пер. с фр. – М.: АСТ-Пресс Книга, 2008. – 672 с.